

批发供应朱师傅200g/罐水晶果冻粉

产品名称	批发供应朱师傅200g/罐水晶果冻粉
公司名称	江门高迪食品有限公司
价格	144.00/箱
规格参数	品牌:朱师傅 品种:果冻粉 售卖方式:包装
公司地址	中国广东 江门市 麻园麻三工业区15号厂房
联系电话	86-7503410677 13929036852

产品详情

品牌	朱师傅	品种	果冻粉
售卖方式	包装	商品条形码	,
等级	一级	规格	200g/罐
净重	200g	原产地	广东
保质期	1年	生产日期	近期
生产厂家	江门高迪食品有限公司	储藏方法	常温保存拆封后需密闭置于阴凉干燥处
原料与配料	食用葡萄糖、卡拉胶...	卫生许可证	0700A00690
特产	否	产品标准号	,

水晶果冻粉

规格：200g

产品特性：晶莹剔透、耐酸不易出水、冷藏不龟裂、不收缩、不变化、弹性好、口味可任意调制、可反复溶解使用

用途：制作果冻、茶冻、咖啡冻、布丁果冻、蛋糕夹馅花生冻等

保存方法：常温保存拆封后需密闭置于阴凉干燥处

保质期：1年

使用方法：

用1000g清水烧开。朱师傅果冻粉100g、砂糖150g、两样混合后，倒入开水中搅拌，待充分溶解后即可。再加入各种色香油或牛奶即成各种果冻。面包饼房在使用果冻是一般有几种用途：

1) 将未凝固的果冻液调色，调香加入果冻杯中，也可在未凝固前加入水果粒，凝结后即成

另外，如制作多层果冻杯，应在第1层凝固后再加上1层

2) 将未凝固果冻液调色后，倒入不同模具，凝固后取出放在裱花蛋糕上装饰

3) 在裱花蛋糕上用鲜奶围成一定形状后，将调好色香的果冻液冷却给45（即将凝固）倒在上述蛋糕上，制作“镜面蛋糕”。

4) 将果冻液涂在水果表面，保护水果蛋糕上的水果，以免水份蒸发。最好将水果泡在冻液中，半分钟后取出，再放到蛋糕上装饰

朱师傅食品事业部成立于台湾省,多年来不断致力于食品原料的研究与发展工作至今已有五十多年的历史,创出名牌朱师傅系列产品,以其高质量,良好的产品服务及合理化的价格赢得了众多烘焙行业人士的信赖.朱师傅食品事业部成立于1999年9月份,历经这几年的不断努力和发 展,现已拥有两家下属独资公司.分别是 江门展旺食品有限公司及江门高迪食品有限公司,员工人数已达500多人.公司实力雄厚.在朱师傅成立之初成功地引进国外多项先进烘焙原料专业经营技术.通过不断的宣传和技术服务推广.以及国内各省市经销商鼎力支持,使朱师傅这一品牌已逐渐被地方市场和师傅接受肯定.在短短的几年的时间里,朱师傅品牌效应已取得了在烘焙系列及珍珠奶茶系列销售领域里骄人的成绩,销售网点遍布全中国各城市区.市场占有率不断提高.跟着国人经济生活水平的不断提高,朱师傅食品事业部将坚持着品质第一,服务跟进,不断引进及推广新的产品供给烘焙界的需求,为中国烘焙事业提供尽善尽美的服务.朱师傅将与世界各地烘焙大师们,龙腾世纪共创未来。